X Collection

clc96000439 (cont.)

INDEX

Barcode Number	Box Number	Total of Volumes	Call Number
	2051	13	TX715P–TX715Q
	2052A	15	TX715R no. 1-15 (1862-1951)
	2052B 1 box	2	TX715R no. 16-17 (1953-54)
	2053A	14	TX715S no. 1-14 (1946-51)
	2053B	3	TX715S no. 15-17 (1952-53)
	2054	12	TX715S no. 1-12 (1946-54)
	2059A	11	TX715T no. 1-11 (1946-52)
	2059B	5	TX715T–TX715V

X Collection

INDEX

Page: 2

Barcode Number	Box Number	Total of Volumes	Call Number
LIBRARY OF CONGRESS 0 029 767 519 9	1 BOX 2055	21	TX715W–TX715Y
LIBRARY OF CONGRESS 0 029 767 520 5	2058	7	TX725 (1959–62)
LIBRARY OF CONGRESS 0 029 767 521 7	2060A	23	TX725 no. 1–23 (1941–54)
LIBRARY OF CONGRESS 0 029 767 522 9	2060B	4	TX725 no. 24–27 (1954–Undated)
LIBRARY OF CONGRESS 0 029 767 523 0	1 BOX 2061	11	TX725–TX747
	2062	13	TX747–TX791
LIBRARY OF CONGRESS 0 029 767 524 2	2063	12	TX818–TX871
LIBRARY OF CONGRESS 0 029 767 525 4	2064	16	TX901.A5–TX955

2057 missing

LC Control Number
clc96 000440

X Collection

INDEX

Barcode Number	Box Number	Total of Volumes	Call Number
LIBRARY OF CONGRESS 0 029 767 526 6	2067 1 DOX	5	U4.C52– U59.P4
	2068	23	U113– U428.I5
LIBRARY OF CONGRESS 0 029 767 527 8	2069	11	U428.Q3 no.1-11 (1942-Undated)
LIBRARY OF CONGRESS 0 029 767 528 A	2071	8	U428.Q3 no.1-8 (1942-44) 2070 MISSING
LIBRARY OF CONGRESS 0 029 767 529 1	2072	9	U428.Q3 no.1-9 (1942-44)
LIBRARY OF CONGRESS 0 029 767 530 8	2073	11	U428.Q3 no.1-11 (1942-44)
LIBRARY OF CONGRESS 0 029 767 531 A	2074	7	U428.Q3 no.1-7 (1943-44)
LIBRARY OF CONGRESS 0 029 767 532 1	2075	9	U428.Q3 no.1-9 (1943-44)

X Collection

INDEX

Barcode Number	Box Number	Total of Volumes	Call Number
LIBRARY OF CONGRESS 0 029 767 533 3	2076	18	U425.Q3 – (1943) U430.S8
LIBRARY OF CONGRESS 0 029 767 534 5	2077	46	U474.R5 – U474.R5R1
	2078 * 2079 ↓	—	Missing –
	2080		Missing
LIBRARY OF CONGRESS 0 029 767 536 9	2081A	15	U496.M73 no.1-15 (1929-Undated)
LIBRARY OF CONGRESS 0 029 767 537 0	2081B	29	U496.M74 no.1-29 (1923 – Undated)
LIBRARY OF CONGRESS 0 029 767 535 7	* 2079	16	U496.M725 (1936 – Undated)

The Hotel Industry and... Washington

X-TX 910
.P5C6
#2

Compañía Hotelera del Perú S. A.

Discurso pronunciado por el señor Ministro de Fomento, Ingeniero ALBERTO JOCHAMOWITZ, con motivo de la Inauguración del Hotel de "Tumbes".

Señor Presidente,

Señores:

Con la inauguración de éste hermoso local se abren las puertas al público del duodécimo de los Hoteles de Turistas construidos por vuestro Gobierno, a los que vendrán a añadirse cinco más en construcción, y que se terminarán dentro de breve, y sin contar el magnífico hotel de Huarás que desapareció totalmente en el terrible huayco de 1942.

Este conjunto de hoteles de primer orden, que ofrecen al viajero todos los halagos del confort moderno, acogedores con igual atención al turista nacional o al extranjero, concebidos para proporcionar a quien acude a ellos, cansado del recorrido de cientos de kilómetros de nuestras carreteras las satisfacciones del reposo en limpios, aseados y claros dormitorios, el alimento sano y bién condimentado de sus alegres comedores, los salones, halls, jardines y patios donde descansar, leer, o recibir a sus relaciones rodeados de un ambiente de cordialidad y en mansiones de noble arquitectura, de concepción moderna y espíritu nacional, éste conjunto constituye un verdadero presente que a nuestra generación y a las venideras hace vuestro Gobierno.

El régimen del Mariscal Benavídes, cuando desempeñaba la Cartera de Fomento el Ingeniero Hector Boza, tomó la decisión de llevar a cabo un plan de hotelería, comprendiendo con clara visión que la red de caminos que debía unir a todos los pueblos del Perú, al facilitar el Desplazamiento de sus habitantes, despertaba la ineludible necesidad de alojarlos en los lugares habitados del transito y para poder llevar a cabo ese plan, hizo una financiación por medio de un empréstito. Correspondió a vuestro Gobierno, el ejecutar los hoteles y pagarlos, ampliando el plan inicial, y es por ésto que, con verdadera satisfacción, puedo ahora tomar la palabra en este resinto, obra de arquitectos, de constructores: de artesanos y de obreros peruanos, para presentaros la obra que, por orden vuestra, hemos ejecutado, como habeis inaugurado ya once anteriores.

Pero no era todo construir los edificios y amueblarlos, quedaba por resolver lo más importante: Su Administración.

Es oportuno en éste momento, porque deben conocerlo propios y extraños, lo que es hoy la administración de éste importante sistema de hoteles, tal vez el más vasto y selecto de Sud—America pués constituye una de las notas más elocuentes y más intimamente satisfactorias de lo que vuestro personal desprendimiento y donación total de vuestras pasmosas energías al servicio de la Nación es capaz de inspirar. Un grupo de caballeros altamente colocados en la Banca y las Indus-

X-TX911

THE HUBBART FORMULA

FOR EVALUATING RATE STRUCTURES OF HOTEL ROOMS

THE AMERICAN HOTEL ASSOCIATION
221 WEST 57TH STREET
NEW YORK 19, N. Y.

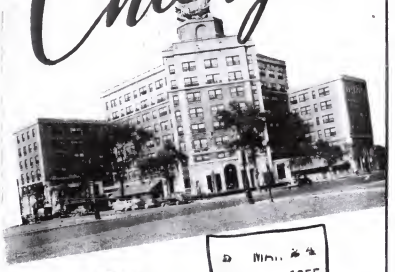
TX911
.H8

X-TX911
#4

When Hotel Muehlebach becomes the White House

X-TX911
#6

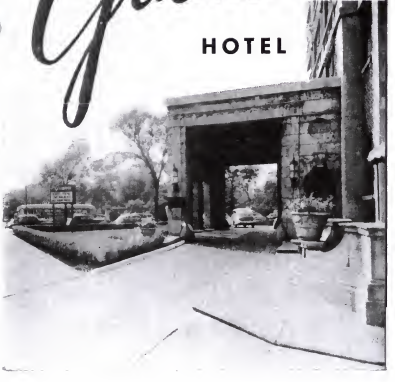
Chicago's



Copy-----1955

Graemere

HOTEL



X-TX 911
T 7
#7

Proceedings

of the

First Tourist Court Short Course

HELD AT

HOUSTON, TEXAS

SEPTEMBER 9-10-11, 1947

Sponsored by

University of Houston

and

American Motor-Hotel Association

Published by

TOURIST COURT *Journal*

Temple, Texas

X-TX 811
.T7

The Highway Hotel....

- Selected HOTEL MONTHLY "Firsts" with factual, on-the-scene data about this fast growing segment of the Hotel Business.

X-TX811.T7
#8

X-TX 425

HANDBOOK FOR WAITRESSES

A Guide To

Perfect Service

Imogene B. Wright

A-1 X 945

WENZEL'S
Short Course

On Restaurant Operation

1. Specifications
2. Portions
3. Percentages
4. Merchandising

Price $10.00

X-TX 945
#11
In Oversize
Box 21

ID VEGETABLE
ND PORTION YIELD CHART

IGHT 1947 BY GEORGE L. WENZEL

drained net
:e getting all

and canned
elvet.' But if

he fruit and
narked U. P.
) The letters
based on the

Vegetable	Unit	Portions Number	Portions Size	10 Year Prices Low U.P.	Low P.	High U.P.	High P.
Asparagus	fr 30# crt	75	4 oz	1.50	02	12.00	16
" canned	cn #1 12 oz	4	3 oz	.15	04	.40	10
" frozen	fz 40 oz ctn	14	3 oz	.42	03	.84	06
Avocado	fr 24's flat	48	1/2	.96	02	4.00	08
Beans lima	fr 30# bu	80	2 oz	.80	01	8.00	16
" fava	fr 35# bu	100	2 oz	1.00	01	4.00	04
" lima cn	cn #10 72 oz	35	2 oz	.53	02	1.05	03
" lima fz	fz 40 oz ctn	20	2 oz	.40	02	.80	04
Beans dry	Pound	.....	.....	.08	....	.12	....
" canned	cn #10 106 oz	21	5 oz	.42	02	.74	04
" kidney	cn #10 96 oz	32	3 oz	.24	01	.72	03
Beans snap	fr 30# bu	200	2 oz	1.00	01	7.00	04
" canned	cn #10 60 oz	30	2 oz	.30	01	1.05	04
" frozen	fz 40 oz ctn	20	2 oz	.30	02	.80	04
Beets bunch	fr 55# crt	180	3 oz	1.90	01	4.75	03
" topped	fr 50# bu	175	3 oz	.80	01	2.75	02
" canned	cn #10 70 oz	25	3 oz	.25	01	.70	03
Broccoli	fr 30# crt	100	2½ oz	.90	01	5.00	05
" frozen	fz 40 oz ctn	16	2½ oz	.32	02	.80	05
Brussels spr	fr 25# drum	120	2½ oz	1.80	02	6.00	05
" frozen	fz 40 oz ctn	16	2½ oz	.32	02	.64	04
Cabbage	fr 50# sack	150	4 oz	.50	01	3.00	02
Carrots bunch	fr 6 dz crt	280	2½ oz	2.50	01	6.00	03
" canned	cn #10 72 oz	30	2½ oz	.30	01	.60	02
Cauliflower	fr 6 dz crt	85	2½ oz	1.00	02	4.40	06
" frozen	fz 40 oz ctn	16	2½ oz	.32	02	.64	04
Celery	fr 5 dz crt	.....	.....	2.40	04	9.00	15
Corn on cob	fr 5 dz bu	60	one	.60	01	3.60	06
" kernel	cn 72 oz	36	2 oz	.36	01	.80	03
" cream	cn 96 oz	32	3 oz	.32	01	.80	03
" kernel	fz 40 oz ctn	20	2 oz	.40	02	.60	03
Cucumbers	fr 48# bu	75	one	.80	01	12.50	17
" HH	fr dozen	12	one	.50	04	3.00	25
Egg plant	fr 50# crt	200	3 oz	1.30	01	7.50	04
" "	fr 35# bu	140	3 oz	.60	01	5.00	04
Endive	fr 30# bu	36	.....	.45	02	2.80	08
" French	Pound	.....	.....	.25	....	.60	....

r I
igh
U.P. P.P.
4.25 05
1.20 20

5.00 05

.42 05
1.50 30

.60 06
.60 12
2.00 40
.80 04

.30 ....
.26 ....
1.75 04
1.50 25
2.00 20
6.00 20

9.00 04
1.40 04
.48 04

.28 ....

X-TX94-B 12

In Oversize Box 21

PORTION CHART

RIGHT 1947 BY GEORGE L. WENZEL

SEAFOOD

Fish fillets	3 ozs. raw	5 portions to raw lb.
Fish fillets	4 ozs. raw	4 portions to raw lb.
Brook trout	2 fish	4 to lb. size, 2 por to lb.
Lake smelts	4 or 6 fish	8/14 to lb. 2 por to lb.
Pan fish	½ or ¾ lb. fish	Figure ¾ lb. per portion
Sea smelts	3 or 4 fish	6/10 to lb., 2 por to lb.
Clams	6 clams	40 por to gallon (8 lbs.)
Oysters	6 oysters	30 por to gallon (8 lbs.)
Scallops, sea	7 pieces	40 por to gal. (cut into 120 pc.)
Shrimp jumbo	7 pieces	21/25 to lb., 3 por to lb.

ORANGE AND GRAPEFRUIT JUICE

The average portion size is 3 ounces up to 5 ounces. The figures below are based on a yield of 5 gallons of juice per case from Florida oranges and 4 gallons from California oranges. Florida grapefruit yields 4 gallons per case and California averages 3 gallons. Below are the ounce yields per fruit:

Orange	California		Florida		Grape-	California		Florida	
Size	Each	Juice	Each	Juice	fruit	Each	Juice	Each	Juice
150	8.0	3.5	9.6	4.2	46	21.0	8.4	28.0	11.2
176	7.0	3.0	8.0	3.5	54	18.0	7.2	24.0	9.6
200	6.0	2.5	7.2	3.2	64	15.0	6.0	20.0	8.0
216	5.6	2.3	6.6	3.0	80	12.0	4.8	16.0	6.4
252	4.8	2.0	5.7	2.5	90	10.7	4.3	14.2	5.9
288	4.2	1.7	5.0	2.2	96	10.0	4.0	13.3	5.3
324	3.7	1.5	4.7	2.0	112	8.6	3.5	11.4	4.6

CANNED GRAPEFRUIT, PINEAPPLE, PRUNE, TOMATO JUICE

Portion size averages 3 ounces; 32 portions to No. 10 can, 15 to No. 5, and 6 to No. 2.

GRAPEFRUIT SECTIONS

Portion size, 5 ounces (4 pieces, including some juice); 10 portions to No. 5 can, 4 portions to No. 2 can.

FRUIT CUP

Three ounces per portion. Fresh, 40 portions to gallon, 24 to No. 10 can.

FRESH GRAPEFRUIT

One-half fruit per portion; 46's or 54's preferred.

CLAM COCKTAIL

Three clams per portion. Count are as follows:

	Barrel	80-Pound Bushel	20-Pound Peck	Size
Cherrystones	1000/1200	325/360	80/90	2 to 4" wide
Little Necks	1800/2000	500/640	125/160	1½ to 2½" wide

CRABMEAT COCKTAIL

One and one-half ounces to portion; 10 portions to a pound.

FRESH SHRIMP COCKTAIL

Three pieces on dinner. Jumbo 21/25 to pound size.

SOUPS

Six to 7 ounces per portion; 16 portions to gallon. Jellied soup, 4 ounces or 30 portions to gallon. Keep lid on soups as they evaporate 30% an hour with the lid off.

VEGETABLES

Asparagus	fresh	4 stalks	6 por to 2 lb. bunch
	frozen	2 ozs.	20 portions to 40 oz. can
	canned	2 ozs.	12 por to No. 2½ can
Beans			

#13

HANDBOOK
of
Restaurant Costs

HOW TO MAINTAIN A 40% FOOD COST AND A 25% PAYROLL

GEORGE L. WENZEL

X-T 646.5
#14

HOW TO CUT LABOR COSTS

PUBLISHED BY
NEW YORK STATE RESTAURANT ASSOCIATION
INCORPORATED

X-TX951
#15

MAURICE BONNET
Barman

le livre d'or du BAR AMERICAIN

SUIVI DE
170
RECETTES
DE
COCKTAILS

DESFORGES
EDITEUR
PARIS.6e
29 Quai des Grands Augustins

PRINCIPLES OF REAL ESTATE MANAGEMENT

INSTITUTE OF REAL ESTATE MANAGEMENT

31#
55651-X